

# 행사에서 음식물을 판매하기 위한 식품 안전 팁

## 목표

가끔씩 열리는 행사(학교 행사, 음식 축제, 페스티벌 등)에서 안전하게 음식물을 준비, 운반, 진열, 판매

- » 일부 음식물(특히 가금류, 육류, 생선, 해산물 및 유제품이 들어간 식품)에는 유해 미생물이 포함될 수 있어 완전히 익히지 않으면 식중독을 일으킬 우려가 있습니다.
- » 짧은 시간 동안이라도 '위험 온도 구간'(5°C에서 60°C 사이)에 음식물을 두면 유해 미생물의 증식을 촉진할 수 있습니다.
- » 더러운 손, 환경, 다른 식품, 조리기구 및 주방기기는 음식물을 오염시킬 수 있습니다.

## 식품 안전을 지키기 위한 방법

### 개인위생

안전한 식품은 건강하고 깨끗한 식품 취급자로부터 시작됩니다.

- » 감기나 독감 증세가 있는 사람, 행사 전 48시간 이내에 병을 앓았거나 설사를 한 적이 있는 사람, 또는 손이나 목, 머리에 염증/상처가 있는 사람은 행사 음식물의 조리나 관여하지 말아야 합니다.
- » 음식물을 만지기 전에는 항상 손을 잘 씻고 물기를 제거하십시오. 특히 화장실에 다녀온 후나 쓰레기를 다룬 후, 또는 애완동물을 만진 후에는 더욱 그렇습니다. 손을 씻는 대신 손 소독제를 사용해서는 안됩니다.
- » 일회용 장갑은 청결함이 유지되지 않으므로 만일 사용할 때는 작업과 작업 사이에(예: 날음식을 취급하다가 익힌 식품을 취급하기 전) 교체하십시오. 장갑을 끼기 전과 벗을 때는 손을 씻으십시오.

### 음식물 운반 및 보관

유해 미생물의 전파와 증식을 방지하기 위해 식품을 덮어두고 찬 음식물은 차게, 뜨거운 음식물은 뜨겁게 유지하십시오(즉, 위험 온도 구간에 두지 않음).

- » 날음식과 익히지 않은 음식은 익힌 음식이나 즉석 식품과 분리해 둡니다.
- » 음식물을 덮거나 싸고, 운반 시 깨끗하고 밀폐된 용기에 담도록 합니다.
- » 찬 음식물은 아이스박스에 아이스 팩과 함께 담아 운반합니다. 목적지에 도착하면 사용할 때까지 냉장고나 아이스박스에 넣어 5°C 이하로 보관합니다.
- » 운반 차량의 짐 칸이 청결한지, 그리고 화학물질이나 식품을 오염시킬 수 있는 장비 등과 같은 것이 있거나 않은지 확인합니다.

### 식품 조달

육류와 해산물은 꼭 등록된 정육점이나 슈퍼마켓 또는 도축장에서 공급 받으십시오.

- » 다음 식품을 판매하는 것은 불법입니다.
  - 집에서 도축한 육류, 또는 집에서 도축한 육류가 든 육제품
  - 레저 목적으로 잡은 육류나 그 육류 제품(예: 야생에서 잡은 사슴이나 멧돼지의 고기)
  - 레저 목적으로 잡은 해산물

### 음식물 조리 준비

음식물을 위생적으로 준비하면 유해 미생물의 증식과 전파를 막는 데 도움이 됩니다.

- » 신선한 식재료를 구입하고, 가급적 행사 시점에 근접해 음식물을 준비합니다.
- » 날음식을 만진 손으로 다른 음식물을 만져야 할 때는 손을 잘 씻습니다.
- » 음식물을 준비하기 전, 그리고 어떤 작업을 하다가 다른 작업을 할 때는 주방기기와 작업대 표면을 잘 세척합니다.
- » 날음식과 익힌 음식을 준비할 때는 별도의 조리기구(예: 칼)를 사용합니다.
- » 음식물을 준비하거나 조리하지 않을 때는 잘 싸두거나 청결한 밀폐 용기에 담아놓습니다.



## 철저히 익히기

가금류나 육류, 생선, 조개, 유제품이 들어간 음식물 속의 미생물은 제대로 익히면 죽습니다.

- ▶ 제일 두꺼운 부분의 가운데가 완전히 익혀질 때까지 조리를 합니다. 다진 패티나 소시지와 같은 가공육은 중심부가 분홍빛이어서는 안되며 육즙이 맑은색이어야 합니다. 가금류 고기와 다진 육류는 온도계를 사용하여 꼭 최소 75°C에 도달할 때까지 익힙니다.

## 음식물 냉각 및 재가열

유해 미생물의 증식을 방지하려면 뜨거운 음식물을 신속히 냉각했다가 판매 시점 때까지 계속해서 완전히 재가열합니다.

- ▶ 냉각되고 있는 음식물은 2시간 이내에 냉장고에 넣습니다.
- ▶ 음식물을 여러 덩어리로 작게 나누어 냉각 속도를 높입니다.
- ▶ 뜨거운 김이 날 때까지 줄곧 75°C 이상으로 재가열합니다.
- ▶ 뜨거운 음식은 서빙할 때까지 계속 뜨겁게 해둡니다(60°C 이상).



## 음식 진열

뜨거운 음식은 뜨겁게, 찬 음식은 차게 유지합니다(즉, 위험 온도 구간에 두지 않음). 유해 미생물의 증식과 전파를 방지하기 위해 음식을 덮어놓고 음식별로 별도의 주방기기를 사용합니다.

- ▶ 진열하거나 보관하는 음식은 덮어놓되 땅에 두지 말고 동물이나 파리, 곤충이 접근하지 못하게 합니다.
- ▶ 청결한 집게나 도구를 써서 손님에게 서빙합니다.
- ▶ 날음식과 익힌 음식/즉석식품을 취급할 때 서로 다른 조리기구(예: 집게)를 사용합니다.
- ▶ 음식을 다시 채워 담아 진열하기 전에 그 접시를 깨끗이 닦습니다.
- ▶ 돈을 다루는 사람이 음식물에 손을 대지 않도록 합니다.
- ▶ 하루가 끝나면 팔리지 않은 진열 음식을 모두 버립니다.

## 사용 식재료에 대해 알기

식품 알레르기가 있는 손님은 특정 성분이 음식에 들어 있는지 알 필요가 있습니다.

- ▶ 판매 음식물에 무엇이 들었는지, 또는 음식물이 어떤 것과 접촉했을 수 있는지 알아둡니다. 특히 가장 흔한 알레르기 유발물질(땅콩, 감귤류, 연체동물, 생선, 우유, 계란, 글루텐, 밀, 대두, 깨, 루핀콩, 황산염, 아몬드, 브라질 너트, 캐슈, 헤이즐넛, 마카다미아, 피칸, 잣, 피스타치오, 호두, 양봉 제품)에 유의하십시오.
- ▶ 행사장에서 음식을 판매할 때 손님이 물으면 음식에 어떤 재료가 들어 있는지 알려줄 수 있어야 합니다. 이것은 포장 라벨을 보거나 식품을 공급해준 거래처에 문의하면 알 수 있습니다.

## 퀸스타운 레이크스 디스트릭트 카운슬

퀸스타운 레이크스 디스트릭트 카운슬의 환경위생관은 관할 지역에서 식품을 판매할 때 적용될 수 있는 식품 안전 법규와 행사 개최를 위한 기타 조건에 대해 필요한 조언을 해줄 수 있습니다.

## 행사에서 음식물을 판매하기 위한 유용한 팁

### 잊지 말 점

- 재료(육류 및 해산물 포함)를 등록된 정육점, 슈퍼마켓 또는 도축장에서 공급받았는지 확인하십시오(즉, 레저용으로 잡았거나 집에서 도축한 것이 아님).
- 가급적 행사 시점에 근접해 음식물을 가져오고 준비하도록 주선하십시오.
- 음식물을 행사장까지 안전하게 운반할 수 있도록 조치하십시오.
- 음식물을 준비하고 서빙하는 도우미가 아프지 않은지 확인하십시오.
- 음식물에 손을 대지 않을 현금 취급자를 지정하십시오.
- 음식물 취급자가 안전하게 일을 처리하는 방법을 꼭 알고 있도록 조치하십시오.

### 다음 수칙을 지키기 위한 장비 구비

- 찬 음식물을 차게 유지
- 뜨거운 음식물을 뜨겁게 유지
- 식품을 깨끗하게 보관하고 오염되지 않게 보호
- 안전을 위해 음식물 온도 확인(예: 뜨거운 음식은 60°C 이상, 찬 음식은 5°C 이하인지 확인)
- 일회용 냅킨이나 접시로 고객 서빙
- 행사 중 자주 손씻기(장갑 사용 시 장갑 교체)